



Lahmacun Noisette

Findik Lahmacun



2 morceaux de pâte à pain
200 gr. De viande haché mi-gras
2 tomates moyennes mûres
2 oignons
2 poivrons vert
2 cuillères à soupe d'huile végétale
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à soupe de pâte de tomate

- # Hachez finement les oignons, les piments et le persil. Râpez les tomates. Mélangez tout les ingrédients sauf la pâte prête.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix puis ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette à thé.
- # Placez les pâtes dans un plat couvert avec du papier huilée.
- # Étalez le mélange sur la pâte.
- # Mettez au four préchauffé à 210 degrés puis laissez cuire pendant 13-15 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Le mélange de lahmacun doit être moelleuse.